

LOMBO AO VINHO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 150g de damascos picados grosseiramente em água por 30 minutos

o caldo do resto do cozimento do lombo

MODO DE PREPARO

Coloque em uma embalagem (própria para freezer ou microondas) o lombo juntamente com o resto dos ingredientes da marinada, para lacrar bem os ingredientes na carne.

Guarde por 1 dia.

No dia seguinte, leve ao forno com a marinada restante.

Forno por aproximadamente 50 minutos.

Depois de pronto, tire o lombo do forno, tire da assadeira, e no caldo jogue o damasco picado. Coloque em fogo baixo até ficar ao gosto.

Sirva com arroz, batatas e farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41689-lombo-ao-vinho.html>